

Gefüllte Datteln im Speckmantel

Zutaten:

- Datteln (getrocknet und entkernt)
- Schafskäse
- roher Schinken
- Zahnstocher



Zubereitung:

Die Datteln $\frac{3}{4}$ aufschneiden und mit Schafskäse-Würfeln füllen. Die Schinken-Scheiben in der Mitte halbieren und jede Hälfte in der Längsseite nochmals halbieren. Nun den Schinken um die Datteln wickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Datteln auf den vorgeheizten Grill legen und bei ca. 250 °C 8-10 Minuten grillen.

Trichter: [\ /] Normalposition
Deckel: geschlossen
Benötigtes Grillzubehör: Pfanne (Gourmet-Set)
Vorheizen: ca. 300 °C

